

Sauvignon

LAZIO IGT

Cenni storici

Il Sauvignon, originario del Bordolese, è un vitigno che predilige forme di allevamento che non espongano i grappoli alla luce diretta del sole, evitando, così, l'ossidazione, che potrebbe verificarsi facilmente a causa della presenza di aromi fotolabili. L'uva non viene, pertanto, "sfogliata", e conserva la sua tipicità.

È stato introdotto in Agro Pontino, in provincia di Latina, dopo i riscontri estremamente positivi, frutto di lunghe ed accurate ricerche.

Uvaggio e vinificazione

Sauvignon 100%. Viene vendemmiato solitamente nei primissimi giorni di settembre, al fine di preservare un buon tenore di acidità delle uve, assicurare al contempo una buona maturazione ed evitare il comparire di un eccessivo sentore vegetale. Dopo un'accurata pressatura soffice ed una scrupolosa selezione del mosto fiore, la fermentazione alcolica viene indotta molto celermente, al fine di conservare tutte le caratteristiche aromatiche tipiche del vitigno.

Terminata questa fase, la temperatura del nuovo vino viene ridotta a circa 8° C. per evitare l'avvio della fermentazione malolattica.

Seguono i necessari travasi e la messa in bottiglia, prevista per gennaio/febbraio.

Esame organolettico

Colore giallo paglierino brillante; profumo intenso e fragrante, con sentori di salvia e ortica; gusto fresco, molto minerale di pietra focaia, di buona struttura.

Abbinamento suggerito

Accompagna bene il risotto ai frutti di mare o la frittata alle erbe di campo.

CASALE DEL GIGLIO®

